

ático
— 303 —

COCINA DE ALTURA

COMIDAS y cenas

COMIDAS Y CENAS

ENTRANTES

Guacamole con chapulines (200 g) \$127
Aguacates machacados y sazonados con aceite de olivo, sal y pimienta, servido con chapulines tostados, chip de yuca y chip de camote morado.

Palomitas de salmón (150 g) \$280
Salmón rebosado en tempura de cerveza, servidos sobre cama de guacamole y acompañados con x-nipec.

Chicharrón de rib eye (200 g) \$300
Rib eye cocinado a fritura profunda, sazonado con rub de la casa y servido con guacamole, pico de gallo y totopos.

Camarones roca (150 g) \$270
Camarones rebosados en tempura de cerveza, servidos sobre una cama de lechuga aderezadas con miel, jugo de limón, y ralladura de coco.

Mollejas (200 g) \$285
Mollejas sazonadas con rub hecho en casa, cocinadas a la parrilla acompañada con guacamole, pico de gallo y totopos.

Kilo de tuétanos (1 kg) \$500
Tuétanos a la parrilla, acompañados con rasurado de cebolla, cilantro, rebanadas de aguacate y limón rostizado.

ANTOJITOS

Gordita de chicharrón prensado (1 pza) \$95
Gordita de maíz, hecha en casa, cama frijol refrito, costra de queso y chicharrón prensado adobado.

Esquites (220 g) \$95
Granos de maíz cocinados con mantequilla, cebolla y epazote, acompañados de mayonesa, chile de árbol y queso añejo.

- Extra de tuétano 1 pza \$80

Chalupas (6 pzas) \$116
Chalupas sancochadas en manteca de cerdo, bañadas con salsa roja y verde, cebolla y falda de res deshebrada.

- Extra de tuétano 1 pza \$80

Mini torta de pulpo al ajillo (1 pza) \$120
Preparación de pulpo al ajillo con un toque de almendra tostada y costra de queso.

Queso fundido natural (180 g) \$187
- Extra de champiñón (120 g) \$60
- Extra de chistorra (100 g) \$70

Queso provoleta (250 g) \$220
Preparación de jitomate con un toque de miel, pimiento confitado en mantequilla de ajo y romero, queso provolone gratinado, acompañado con tortilla de harina.

PLATILLOS FRESCOS

Los platillos frescos son bajo la propia responsabilidad del comensal ya que son productos crudos.

Tostada ceviche de atún (2 pz) **\$160**
Atún, mango, pico de gallo y cilantro, todo marinado con jugo de limón, aceite de olivo, sal y pimienta.

Carpaccio de res (180 g) **\$225**
Filete de res en láminas, marinado con salsa ponzu, acompañado con parmesano, aceituna negra, arúgula, cebolla morada y supremas cítricas.

Tiradito de atún (180 g) **\$253**
Finas lajas de atún, marinado con salsa ponzu, acompañado con bombones de aguacate, sésamo negro, cebolla morada y hojas de hierbabuena.

Aguachile de camarón (150 g) **\$260**
Verde: Base de chile serrano, jengibre y tomate.
Negro (muy picante): Base de habanero tatemado y jengibre.
Acompañado con aguacate, cebolla morada, hojas de hierbabuena y pepino.

ENSALADAS

Ensalada Caprese **\$180**
Rodajas de jitomate bola aderezado con vinagreta de balsámico, rodajas de mozzarella, pesto de albahaca, pepita verde tostada y reducción de balsámico.

Ensalada César **\$180**
Ensalada preparada en mesa.
- **Extra de pollo (100 g)** **\$65**
- **Extra de camarón (100 g)** **\$95**

Ensalada del Ático **\$190**
Lechuga aderezada con miel, frutos rojos, almendra tostada, queso de cabra y jamón serrano, acompañado con una vinagreta de maracuyá.

SOPAS Y PASTAS

Jugo de carne (220 g) **\$143**
Terso jugo de carne, servido con rasurado de cebolla, cilantro y chile picado.
- **Extra de camarón (100 g)** **\$95**

Sopa azteca (220 g) **\$148**
Caldillo de guajillo y tortilla, servido con juliana de tortilla frita, queso panela, aguacate y pollo.

Fetuccini (180 g) **\$185**
Pasta preparada en mesa.
A la mantequilla · Alfredo · Pesto · Pomodoro
- **Extra de pollo (100 g)** **\$65**
- **Extra de camarón (100 g)** **\$95**

Crema del día (220 g) **\$170**
Crema sujeta a disponibilidad, acompañada de crutones.

Arroz salvaje estilo risotto con portobello confitado (220 g) **\$230**
Arroz salvaje hervido y bañado con salsa de queso parmesano, sobre 1 pz de portobello confitado en mantequilla de epazote.

Ravioles (200 g) **\$275**
Masa hecha en casa, rellena de salmón, en una tersa salsa de casse, acompañado con epazote, tomate cherry, parmesano y tierra de chicharrón.

LOS TACOS DEL ÁTICO

Gringa de pescadito al pastor (1 pza / 130 g)

Pescadito cocinado con marinado de pastor hecho en casa, costra de queso Oaxaca en dos tortilla de harina, servido con piña, cilantro y cebolla.

\$180

Tacos de arrachera (3 pzas / 130 g)

Arrachera sazonada con salsas negras, sobre una cama de guacamole en tortilla de harina, acompañado con pico de gallo.

\$250

Tacos de rib eye (3 pzas / 130 g)

Rib eye sazonado con salsas negras, sobre una cama de guacamole en tortilla de harina, acompañado con pico de gallo.

\$297

Tacos gobernador (3 pzas / 130 g)

Camarón, mix de pimienta y cebolla morada, salteados con queso Oaxaca en tortilla de harina, servidos con col morada.

\$324

Tacos de pulpo adobado (3 pzas / 130 g)

Pulpo cocinado al ajillo, con un toque de almendra, sobre una costra de queso en tortilla de harina, acompañado con láminas de aguacate y mayonesa chipotle.

\$330

ESPECIALIDADES ÁTICO

Pulpo al ajillo (200 g)

Pulpo cocinado al ajillo, con un toque de almendra, acompañado con papa cambray y verduras al vapor.

\$380

Salmón en costra de frutos secos (200 g)

Salmón a la parrilla, sobre cama de arroz salvaje estilo risotto y espárragos, cubierto con una costra de frutos secos y reducción de balsámico.

\$412

Camarones al coco (200 g)

Camarones empanizados con ralladura de coco, acompañados con verduras al vapor y salsa de mango habanero.

\$420

Chamorro adobado (1 pza)

Chamorro al horno envuelto en hoja de plátano, bañado con adobo de guajillo y chile ancho, acompañado con frijoles refritos y nopales.

\$500

ASADOR

Hamburguesa ÁTICO 303 (250 g) **\$396**
Pan brioche, carne hecha en casa, jitomate, lechuga, queso, guacamole y tocino).

Centro de lomo (250 g) **\$330**
Filete de res, en un espejo de salsa gravy, acompañado con papas cambray a las finas hierbas y espárragos.

Arrachera
Acompañada con elote asado y nopal.
- 300 g **\$385**
- 600 g **\$748**

Picaña
Acompañada con elote asado y nopal.
- 300 g **\$495**
- 600 g **\$825**

Rib eye (400 g) **\$649**
Acompañada con elote asado y nopal.

Tomahawk (1.1 kg) **\$1,550**
Acompañada con elote asado y nopal.

Porterhouse (1 kg) **\$1,320**
Acompañada con elote asado y nopal.

GUARNICIONES

Espinacas a la crema con tierra de tocino (250 g) **\$90**
Espinacas salteadas con ligera crema de queso hecha en casa, espolvoreadas con tierra de tocino y parmesano. cambray y verduras al vapor.

Papita cambray ajillo (300 g) **\$105**
Papa cambray salteada con aceite de ajo, sazonadas con paprika y guindilla de chile guajillo.

Papita cambray parmesano (300 g) **\$105**
Papa cambray salteadas con mantequilla y bañadas con una ligera crema de queso hecha en casa, espolvoreadas con parmesano.

Elotes a la mantequilla (2 pzs) **\$120**
Elotes asados al grill, barnizados con una mantequilla de epazote y acompañados con mayonesa, chile en polvo y queso añejo.

Espárragos con tocino (120 g) **\$150**
Espárragos al grill con un toque de limón, sal y pimienta, espolvoreados con tierra de tocino.

Papas a la francesa con aceite de trufa y parmesano (200 g) **\$120**
Papa francesa frita, rociada con aceite de trufa negra y espolvoreada con parmesano.

PARA ACOMPAÑAR EL VINO

Tabla de quesos (400 g) **\$480**
Queso ibérico, queso manchego madurado, queso idiazábal, queso de cabra madurado, queso de cabra fresco, queso brie, frutos y crotones con salsa casse.

Tabla mixta (400 g) **\$530**
Queso ibérico, queso manchego madurado, queso idiazábal, queso de cabra madurado, queso de cabra fresco, queso brie, frutos, chorizo salamanca, lomo embuchado, salchichón, jamón serrano y crotones con salsa casse.

Pizza individual

- Pepperoni **\$160**
- Cuatro quesos **\$185**
- Jamón serrano, aceituna negra y arúgula **\$230**
- Queso azul, miel, higo y arúgula **\$230**

POSTRES

CREPAS (380 g) 	\$220	BROWNIE (105 g)	\$230
Cajeta o Suzett.		Brownie, helado de vainilla, chocolate semiamargo Turín, fresa, frambuesa y zarzamora.	
HELADO ARTESANAL (240 g) 	\$110	BANOFFE (370 g)	\$210
Pregunte por sabor de temporada.		Pay de plátano, crumble y cajeta.	
TARTA DE ELOTE (250 g) 	\$165	PASTEL DE NUTELLA (225 g)	\$260
CON HELADO DE VAINILLA		Pastel de Nutella, chocolate semiamargo Turín, obleas de colores, fresa, frambuesa y zarzamora.	
PLÁTANOS FRITOS (1 pza.)	\$130	ATE CON QUESO (160 g)	\$150
Con salsa de rompope, crema lechera y queso fresco.		ATE CON QUESO (160 g) FLAMEADO CON LICOR 43	\$210
ARROZ CON LECHE (225 g)	\$135	ATE CON QUESO (160 g) FLAMEADO CON BRANDY	\$210
Acompañado de helado de vainilla y frutos rojos.			

TABLA DE MARIDAJE

Carne 	  
Pollo 	    
Pescado 	     
Quesos 	      
Quesos 	  
Especiados 	    
Pastas 	      
Aperitivos 	  
Postres 	   

CLAVE Y DESCRIPCIÓN

	Ligeros y Afruitados.
	Suaves o de Cuerpo Medio.
	Con Mucho Cuerpo.
	Añejos.
	Manzanillas, Finos, Amontillados y Palo Cortado.
	Pedro Ximénez, Moscatel y Cream.
	Cava, Champagne, Prosecco, Spumante.
	Asti, Lambrusco Blanco.
	Secos, Frescos y Tersos.
	Secos, Suaves de Cuerpo.
	Secos, Gracos con mucho Cuerpo.
	Semi seco y Aromático.
	Dulces, Aromáticos, Sauternes, Late Harvest y Ice Wine.
	Frescos y Tersos.

Todos nuestros cortes son preparados al momento en horno JOSPER a las brasas del carbón y en el término de su elección. Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN)

àTICO
— 303 —

COCINA DE ALTURA

LUNCH AND DINNER

LUNCH AND DINNER

APPETIZERS

Guacamole with grasshoppers
Guacamole seasoned with olive oil, salt and pepper, served with toasted grasshoppers, yuca chips and purple sweet potato chips.

\$127

Salmon bites (150 g)
Beer-battered tempura salmon served over guacamole and accompanied by x-nipec sauce.

\$280

Chicharrón de rib eye (200 g)
Grilled sweetbreads seasoned with homemade rub, served with guacamole, tomato, onion, and tortilla chips.

\$300

Fried shrimp (130 g)
Crispy breaded shrimp, dressed in a slightly spicy citrus sauce, served on a bed of mixed lettuce.

\$270

Mollejas (200 g)
Grilled sweetbreads seasoned with homemade rub, served with guacamole, pico de gallo, and tortilla chips.

\$285

Kilo of bone marrow (1 kg)
Grilled bone marrow served with shaved onion, cilantro, avocado slices, and roasted lime.

\$500

MEXICAN SNACKS

Crispy pork gordita (1 pc)
Homemade corn gordita with a layer of refried beans, a cheese crust, and adobo-marinated crispy pork.

\$95

Authentic Mexican esquites (220 g)
With mayonnaise, cheese and chilli powder.

\$95

- Extra tuétano 1 pc.

\$80

Chalupas (6 pcs)
Small tortilla with green, red sauce and mole, shredded beef and onion.

\$116

- Extra tuétano 1 pc

\$80

Mini garlic octopus torta (1 pc)
Garlic octopus preparation with a hint of toasted almond and a cheese crust, served as a mini sandwich.

\$120

Melted cheese (180 g)
- Extra mushrooms (120 g)
- Extra chistorra (100 g)

\$187

\$60

\$70

Provolone Cheese (250 g)
Gratinated provolone cheese with tomato prepared with a touch of honey, bell peppers confited in garlic rosemary butter, served with flour tortillas.

\$220

FRESH DISHES

Fresh dishes are under the diner's own responsibility since they are raw products.

Tuna ceviche tostada (2 pcs) \$160
Tuna, mango, tomato, onion, and cilantro marinated with lime juice, olive oil, salt, and pepper.

Beef carpaccio (180 g) \$225
Thinly sliced beef tenderloin marinated in ponzu sauce, served with Parmesan cheese, black olives, arugula, red onion, and citrus supremes.

Tuna tiradito (180 g) \$253
Thin slices of tuna marinated in ponzu sauce, served with avocado pearls, black sesame seeds, red onion, and mint leaves.

Shrimp aguachile (150 g) \$260
Green: Serrano chili, ginger, and tomato base.
Black (very spicy): Roasted habanero and ginger base. Served with avocado, red onion, mint leaves, and cucumber.

SALADS

Capresse salad \$180
Slices of ripe tomato dressed with balsamic vinaigrette, mozzarella slices, basil pesto, toasted pumpkin seeds, and a balsamic reduction.

Cesar salad \$180
Prepared and served at the table.
- Extra chicken (100 g) \$65
- Extra shrimp (100 g) \$95

Áttico salad \$190
Mixed lettuces, red fruits, goat cheese, Serrano ham, toasted almonds and maracuyá dressing.

SOUPS AND PASTES

Meat juice (220 g) \$143
Smooth meat juice, served with shaved onion, cilantro and chopped chili.

- Extra shrimp (100 g) \$95

Aztec soup (220 g) \$148
Aztec soup with guajillo and epazote sauce with shredded chicken, crispy tortilla julienne strips, panela cheese and avocado.

Fettuccine (180 g) \$185
Pasta prepared tableside.
Butter • Alfredo • Pesto • pomodoro

- Extra chicken (100 g) \$65

- Extra shrimp (100 g) \$95

Cream soup of the day (220 g) \$170
Ask for availability.

Wild rice risotto with confit portobello (220 g) \$230
Boiled wild rice drizzled with Parmesan cheese sauce, served over a confit portobello mushroom in epazote-infused butter.

Ravioli (200 g) \$275
Homemade pasta filled with salmon, served in a tomato concasse sauce, accompanied by epazote, cherry tomatoes, Parmesan cheese, and pork crackling crumble.

LOS TACOS DEL ÁTICO

Gringa with fish al pastor (1 pc / 130 g) \$180

Fish cooked in homemade al pastor marinade, layered with melted Oaxaca cheese between two flour tortillas, served with pineapple, cilantro, and onion.

Arrachera tacos (3 pcs / 130 g) \$250

Arrachera seasoned with black sauces, on a bed of guacamole in a flour tortilla, accompanied with pico de gallo.

Rib eye tacos (3 pcs / 130 g) \$297

Rib eye marinated in an oriental sauce, accompanied by toreada onions, served in a wheat flour tortilla.

Governor tacos (3 pcs / 130 g) \$324

Shrimp, served in a wheat flour tortilla, accompanied by red cabbage, cilantro, peppers, cheese.

Adobo octopus tacos (3 pcs / 130 g) \$330

Octopus cooked in garlic chili sauce with a hint of almond, served over a cheese crust in a flour tortilla, accompanied by avocado slices and chipotle mayonnaise.

SPECIALITIES FROM 303

Garlic octopus (200 g) \$380

Octopus cooked in garlic chili sauce with a touch of almond, served with baby potatoes and steamed vegetables.

Salmón en costra de \$412

frutos secos (200 g)

Salmon topped with a crust of pine nuts, pumpkin seeds, pistachios and almonds, served with creamy wild rice with Parmesan, asparagus and balsamic.

Coconut Shrimp (200 g) \$420

Shrimp breaded with grated coconut, served with steamed vegetables and mango-habanero sauce.

Adobo Pork Shank (1 pc) \$500

Oven-roasted pork shank wrapped in banana leaves, topped with guajillo and ancho chili adobo sauce, served with refried beans and cactus paddles.

PREMIUM QUALITY GRILL

303 burger (250 g) \$396

Homemade brioche bread, meat gratin with a mixture of cheeses, guacamole, mango chipotle dressing, onion, lettuce.

Beef tenderloin (250 g) \$330

Beef fillet served with gravy sauce, accompanied by herb-seasoned baby potatoes and asparagus.

Arrachera

Accompanied with roasted corn and nopal.

- 300 g \$385
- 600 g \$748

Picanha

Accompanied with roasted corn and nopal.

- 300 g \$495
- 600 g \$825

Rib eye (400 g) \$649

Accompanied with roasted corn and nopal.

Tomahawk (1.1 kg) \$1,550

Accompanied with roasted corn and nopal.

Porterhouse (1 kg) \$1,320

Accompanied with roasted corn and nopal.

SIDE

Creamed spinach with bacon crumble (250 g) \$90

Sautéed spinach in a light homemade cheese cream, topped with bacon crumble, Parmesan cheese, and served with baby potatoes and steamed vegetables.

Garlic baby potatoes (300 g) \$105

Baby potatoes sautéed in garlic oil, seasoned with paprika and guajillo chili.

Parmesan baby potatoes (300 g) \$105

Baby potatoes sautéed in butter, drizzled with homemade cheese cream, and sprinkled with Parmesan cheese.

Butter grilled corn (2 pcs) \$120

Grilled corn on the cob with epazote-infused butter, mayonnaise, chili powder, and aged cheese.

Bacon asparagus (120 g) \$150

Grilled asparagus with a hint of lemon, salt, and pepper, topped with bacon crumble.

Truffle and parmesan french fries (200 g) \$120

French fries fried in black truffle oil and sprinkled with Parmesan cheese.

WINE PAIRING

Cheese platter (400 g) \$480

Iberian cheese, matured Manchego cheese, Idiazábal cheese, matured goat cheese, fresh goat cheese, Brie cheese, fruits and croutons with casse sauce.

Mixed platter (400 g) \$530

Iberian cheese, matured Manchego cheese, Idiazábal cheese, matured goat cheese, fresh goat cheese, Brie cheese, fruits, Salamanca chorizo, cured loin, salami, Serrano ham and croutons with Casse sauce.

Individual pizza options:

- Pepperoni \$160
- Four cheese \$185
- Serrano Ham, arugula, and black olive \$230
- Blue cheese, honey, fig, and arugula \$230

DESSERTS

CREPES (380 g)
Cajeta o Suzett.

\$220

Brownie (105 g)

\$230

Brownie served with vanilla ice cream, semi-sweet chocolate, Turin chocolate, strawberries, raspberries, and blackberries.

Artisanal ice cream (240 g)
Ask about the seasonal flavour.

\$110

Banoffe (370 g)

\$210

Banana pie with crumble and dulce de leche.

Corn cake (250 g)
with vanilla ice cream

\$165

Nutella cake (225 g)

\$260

Nutella cake with Turin semi-sweet chocolate, colorful wafers, strawberries, raspberries, and blackberries.

Fried bananas (1 pc)
With Rompope sauce, dairy cream and fresh cheese.

\$130

Quince paste with cheese (160 g)

\$150

Quince paste with cheese (160 g)
flambéed with Licor 43

\$210

Rice pudding (225 g)
With vanilla ice cream and red fruits.

\$135

Quince paste with cheese (160 g)
flambéed with brandy.

\$210

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)
Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.